43e Année. — Tome LXXXV N° 2203 Paris, 17 Septembre 1936

REVUE DE VITICULTURE

LE CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

L'invasion phylloxérique et la reconstitution dans l'Yonne (1)

Dispositions diverses adoptées par le Conseil général

Le Conseil général adopta, d'ailleurs, diverses propositions pour encourager la reconstitution.

C'est ainsi qu'à la session d'août 1894, sur la proposition de M. Rathier, conseiller général, député de Tonnerre, il fut créé aux frais du département une pépinière de plants américains. Il fut ouvert, en vue de cette création, un crédit de prévision de 9.000 fr. M. le Préfet était invité à prendre les mesures nécessaires en vue d'assurer l'organisation et l'administration de cette pépinière, et ce, sur l'avis d'une Commission spéciale composée, sous la présidence de M. le Préfet, du professeur départemental d'agriculture et des professeurs d'agriculture d'arrondissement, de cinq membres du Conseil général désignés par l'Assemblée départementale, des Présidents des cinq Comices d'arrondissement et de quatre membres désignés par M. le Préfet. Délégation était donnée à la Commission départementale pour approuver, dans l'intervalle des sessions, les dispositions financières et tous contrats que pourraient nécessiter l'installation et le fonctionnement de la pépinière.

Toutes les dispositions que nous avons passées en revue avaient pour but de retarder la propagation de l'insecte, puis de l'empêcher de nuire, par greffage de nos cépages sur des cépages américains.

Mais les lois du 15 juillet et du 2 août 1878 tendaient en outre à encourager les propriétaires à défendre leur vignoble. A l'époque où nous sommes arrivé, c'était la reconstitution qui était la seule voie de succès dans laquelle il fallait s'engager. Et, comme la culture de la vigne dans l'Yonne est entre les mains de petits propriétaires, il y avait lieu de les encourager. C'est alors que la Société vigneronne de l'Auxerrois, dans sa séance du 12 août 1894, avait émis le vœu qu'en vertu de la loi du 3 août 1891, le Conseil général autorisât la libre introduction des cépages de toutes provenances sur toute l'étendue du département et que, sur le montant des subventions accordées par l'Etat et le département, soient attribuées des primes individuelles aux viticulteurs, pour la reconstitution de leurs propriétés en cépages greffés.

Le Président de la Société vigneronne, M. Bienvenu-Martin, conseiller général, avait donc fait adopter la proposition ainsi conçue : Il est ouvert, au titre des mesures de défense contre le Phylloxéra, un crédit de 5.000 fr. destiné spécialement à être distribué en primes ou subventions aux propriétaires ayant reconstitué leurs vignes au moyen de plants américains. M. le Préfet est prié

(1) Voir *Revue*, Nos 2198, 2199, 2201 et 2202, pages 109, 129, 169 et 189.

de demander à M. le Ministre de l'Agriculture, conformément à la loi, et pour le même objet, une subvention égale à celle votée par le Conseil général et pour la même affectation ; la distribution des primes ou subventions sera effectuée sur les propositions de la Commission spéciale instituée par le décret du 28 décembre 1878 et en vertu d'une réglementation arrêtée par M. le Préfet.

A la session d'août 1895, la répartition de la subvention de 5.000 francs allouée par le Conseil général (pour 1895), pour être distribuée en primes aux petits cultivateurs ayant reconstitué leurs vignes au moyen de plants américains, fut arrêtée. Le règlement prévu avait spécifié que le maximum de superficie donnant droit à une subvention serait fixé à 25 ares, sans que, dans aucun cas, la prime allouée pût dépasser 100 fr. pour 25 ares. 217 propriétaires, de 79 communes, ont procédé à des essais de reconstitution au moyen de cépages américains, pour une surface de 42 hectares 60 ares 20, représentant environ le cinquième de la surface totale (223 hectares 34 ares 18) des vignobles possédés par les déclarants.

La superficie donnant droit à la prime ayant été de 33 hectares 96 ares 48, ce résultat montre que le vote du crédit, par l'appui moral qui en est résulté, avait déterminé dans l'Yonne un mouvement dans une large mesure en faveur de la reconstitution, qui était si urgente à tant de points de vue.

La subvention fut portée ensuite de 5.000 à 8.000 fr., ce qui, avec la subvention de l'Etat devait porter le crédit à 16.000 fr.

A la session d'août 1897, le Conseil général rétablit un crédit de 8.000 fr. qui avait été voté en 1894 et 1895. Mais la Société vigneronne avait spécifié que les primes devraient être réparties seulement entre les vignerons payant moins de 40 fr. d'impôts pour la propriété foncière non bâtie, et en limitant à 15 ares la superficie nouvellement plantée, qui serait admise chaque année à bénéficier des primes.

Mais, comme le tableau ci-après le montre, le nombre des postulants avait tellement augmenté que, la subvention restant la même, la part de chacun était tombée à un chiffre absolument insignifiant.

En conséquence, le crédit ne fut pas renouvelé.

Années	Nombre de communes	Nombre de propriétaires ayant adressé une déclaration	Surface totale du vignoble appartenant aux déclarants	Superficie complantée	Superficie donnant droit à la prime	Subvention allouée par are	Maximum de la prime allouée aux déclarants
			h. a. c.	h. a. c.	h. a. c.	fr.	fr.
1895....	79	217	223.34.18	42.60.20	33.96.48	2,944	73,60
1896....	144	938	1.021.18.60	142.23.34	127.62.10	1,253	31,34
1897....	156	1.069	719.72.20	136.14.23	114.76.51	1,394	20,91
1898....	183	1.743	981.90.20	216.14.38	189.74.31	0,843	12,64
1899....	208	2.303	1.445.09.54	281.04.18	249.54.55	0,6403	9,61

Il n'en est pas moins vrai que, dans les premières années, cette disposition encouragea beaucoup de petits vignerons à reconstituer leurs vignobles.

Cependant, dans le cours de l'automne 1894 et du printemps 1895, la reconstitution ne fit pas autant de progrès qu'on l'aurait désiré, car M. Viala signalait déjà, ce qui fut confirmé peu après au Congrès de Lyon de 1895, que le Jacquez et le Solonis, qui se répandaient dans nos vignobles calcaires, souffraient parfois beaucoup du Phylloxéra, du moins dans les terres sèches et peu fertiles.

Le Gamay-Couderc (Colombeau-Rupestris) était reconnu lui-même comme n'ayant qu'une faible résistance.

Ces faits provoquèrent un temps d'arrêt dans l'emploi de ces cépages, ce qui, en somme, évita des déboires.

Les progrès de la Reconstitution

Mais, pendant les années qui suivirent, la reconstitution fit de grands progrès, soit :

	Hectares reconstitués
Avant mai 1898, au total	2.088
En 1898	1.010
En 1899	1.469
En 1900	1.005
En 1901	1.903
En 1902	1.695
En 1903	1.682
En 1904	1.954

La progression s'est accentuée principalement à partir de 1901 ; d'autre part, on emploie les porte-greffes de façon plus judicieuse.

M. Georges Chappaz, ancien élève et répétiteur à l'Ecole nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier, nommé Professeur départemental d'agriculture de l'Yonne, en 1900, et chargé par M. le Préfet de la direction du Service phylloxérique du département, exposa dans ses rapports au Conseil général les faits relatifs à la reconstitution et les judicieuses dispositions qu'il fit prendre (comptes rendus du Conseil général, sessions d'août : 1901, page 224 ; 1902, page 170 ; 1903, page 168) :

Le Gamay Couderc était peu à peu abandonné, en raison de sa faible résistance au Phylloxéra et de la vigueur exagérée qu'il donne aux vignes, entraînant souvent, par conséquent, la coulure et une production faible.

Sur ses conseils, on substitua au Solonis, le Solonis-Riparia 1616, dans les terres humides exposées aux attaques du Pourridié.

Le Riparia, qui exige, comme on sait, des terres fertiles, était plus recherché qu'il ne convenait, car les terres à Riparia, comme M. Viala l'avait déjà remarqué, ne sont pas très nombreuses dans le département. On le maintint dans ses terrains de prédilection, mais dans les terres insuffisamment fertiles, on lui substitua les Riparia × Rupestris. Le Rupestris du Lot communiquait trop de vigueur aux greffons et ne donnait pas facilement du fruit. On le conserva seulement dans les sols dépourvus de fertilité et, ailleurs, il céda la place au Riparia × Rupestris 3309, que l'on répandit davantage dans les coteaux moyennement calcai-

res et sains, où il donne une fructification plus abondante, une maturité plus hâtive et un degré plus élevé que le Rupestris, ou que les franco-américains. Il répond bien aux besoins de la majorité des sols de nos vignobles. Dans les terrains argilo-calcaires, caillouteux, de Chablis, Coulanges-la-Vineuse, Irancy, il résiste facilement à 35 % de calcaire, et cela d'autant plus que ses racines demi-traçantes lui permettent d'échapper à l'influence du sous-sol, lorsque celui-ci est plus calcaire que le sol.

Dans les terrains très calcaires, on employa le Mourvèdre × Rupestris 1202 et l'Aramon × Rupestris Ganzin N° 1 ; mais on reprochait beaucoup à ce dernier son peu d'aptitude à la greffe-bouture.

Des essais très sérieux de Berlandieri × Riparia étaient faits depuis que le prix en était devenu abordable pour les vignerons, et il semblait que ces cépages devaient se répandre sur nos coteaux calcaires et dans les vignobles à vins fins surtout, l'avance à la maturité ayant, aux yeux de nos vignerons, une importance considérable. Les plus employés de ces hybrides Berlandieri étaient Chasselas Berlandieri 41-B, à côté duquel venaient se placer les Riparia × Berlandieri 157-11 (Couderc) ; 34 E. M. (Ecole de Montpellier), 420 A (Millardet), qui paraissaient appelés à rendre de grands services dans les côtes les plus calcaires, en raison de la beauté des grappes, de la maturité hâtive des greffons et du degré alcoolique plus élevé des vins récoltés sur eux. (Principes généraux exposés par M. Prosper Gervais, au Congrès de Lyon, en 1901).

Telles étaient, dans leurs grandes lignes, les modifications apportées alors dans l'adaptation des porte-greffes.

Non moins heureuses étaient les modifications dans le choix des greffons.

Dans son rapport de 1902, M. Chappaz signalait que les vignerons de l'Yonne semblaient bien décidés, alors, à sacrifier la quantité à la qualité, et qu'on avait beaucoup plus demandé de greffons de Beaunois ou Pinot Chardonnay (greffon qui fournit les vins de Chablis et environs). Pour les vins blancs ordinaires, on avait planté surtout le Sacy, un des plants de la région de Vermenton, Sacy, Saint-Bris. Des plants de moindre valeur, tels que les Gros Blancs de Vézelay, ou Meslier de Saint-François, et le Damery ou Hivernage, étaient beaucoup moins en faveur, comme donnant un vin inférieur en qualité à celui qu'on recherche dans l'Yonne.

Pour les rouges, le Gamay était très demandé, chassant presque partout le Pineau de la Loire, trop productif et donnant peu de qualité. De même, le César ou Romain, qui produisait autrefois les Irancy et les Coulanges, et qui avait été délaissé à cause de sa faible production, était repris avec raison pour les coteaux calcaires secs. Enfin, le Pinot fin noir, qui se joignait au César pour la production des rouges grands ordinaires ou des vins fins, paraissait reprendre possession des bonnes côtes à vins d'Epineuil et de Dannemoine. Le Franc Noir, donnant des vins de coupage acides et colorés fort appréciés dans les arrondissements de Sens et de Joigny, restait en faveur.

La reconstitution, comme on le voit, s'accentuait dans de meilleures conditions, en ce qui concerne à la fois les porte-greffes et les greffons.

La mise au point que nous venons de signaler se compléta par diverses mesures prises par M. Chappaz et qui se manifestèrent dans la création de nouvelles vignes d'expériences, dites « pépinières administratives », dans des essais de traitements contre les maladies de la vigne et dans des essais d'engrais dans les vignes reconstituées.

Les précédentes pépinières, dont il a été question page 135, avaient été créées à partir de 1889, alors qu'on ne connaissait encore que peu de choses sur la reconstitution du vignoble dans le département.

Sans tarder, M. Chappaz créait, dès le commencement de 1901, de nouvelles vignes. Au 1er janvier 1901, les vignes d'expériences existaient dans les communes de Joigny, Villemanoche, Fontaine-la-Gaillarde, Asquins, Sainte-Colombe, Fyé, Vermenton, Chichery, Irancy, Coulanges-la-Vineuse et Auxerre, cette dernière ayant été consacrée spécialement à l'étude des producteurs directs

M. Chappaz apportait dans la greffe des plants, dans la mise en stratification et dans la plantation elle-même une rigueur scientifique, afin d'étudier la plus ou moins grande facilité de soudure des différents cépages, le développement des racines des différents porte-greffes, suivant ainsi, depuis la greffe, les différents greffons du pays sur les divers porte-greffes.

Les vignes d'expériences étaient réparties en terrains calcaires, d'autres en terrains argileux. Deux vignes, l'une à l'école de la Brosse, l'autre aux Chesnez, près Auxerre, étaient plus spécialement placées sous sa surveillance immédiate, les autres étant étudiées avec la collaboration de ses dévoués professeurs d'arrondissement, MM. Merle à Joigny, Poirat à Sens, Carillon puis Douaire à Tonnerre, Pasquet à Avallon.

Nous croyons utile d'indiquer les porte-greffes utilisés dans chaque cas et comprenant différents numéros de Riparia × Berlandieri, de Rupestris × Berlandieri, Chasselas × Berlandieri, Mourvèdre × Rupestris, Riparia × Rupestris, Rupestris du Lot, pour les terraines calcaires, et différents numéros d'Aramon × Rupestris Ganzin, de Solonis × Riparia et de Riparia × Rupestris 3306 pour les terrains argileux.

Les greffons employés sur chacun des porte-greffes étaient le Beaunois, le Sacy, le Pinot noir, le Romain, le Gamay, le Franc Noir, le Plant de Roi, l'Epicier, le Tresseau, le Lombard.

La plantation de la vigne d'expériences de producteurs directs, établie route de Lyon en 1901 et poursuivie en 1902, portait sur 20 variétés (1901) et 55 (1902), des collections Castel, Couderc, Seibel et autres hybrideurs, dont la plupart étaient toutes récentes. Une autre petite vigne d'expériences de producteurs directs avait été créée à Tharot, comprenant 14 variétés, comme pouvant présenter un jour quelque intérêt pour cette région agricole du département.

Nous n'indiquons pas les diverses variétés de ces producteurs directs, qui n'ont plus qu'un intérêt rétrospectif en raison des progrès réalisés dans ces dernières années par les hybrideurs, et sur lesquels nous nous étendrons plus loin.

Un fait sur lequel nous ne saurions trop insister, c'est que, dans les expériences d'engrais, M. Chappaz ne s'est pas contenté de l'épandage des différents engrais sur les parcelles correspondantes et de la pesée des récoltes, mais, nous

demandant notre concours dès notre arrivée à Auxerre, en 1902, il compléta les données recueillies à la vigne par celles obtenues au laboratoire, en ce qui concerne l'analyse des terres, en vue de l'application rationnelle des engrais et des vins obtenus.

D'autre part, nous avons entrepris, en collaboration avec lui, en 1902 et années suivantes, une *Etude sur le Vignoble de Chablis*, avec le concours de M. Picq-Bonnet, viticulteur (*Annales de la Science agronomique française et étrangère*, 1904, et *Revue de Viticulture*, 1904).

Au départ de M. Chappaz — qui quitta le département de l'Yonne en 1904, pour gravir les échelons d'une carrière qui devait le conduire à l'un des plus hauts postes de la hiérarche administrative, — à son départ, disons-nous, la situation du vignoble était la suivante :

Arrondissements	Etendue du vignoble avant le phylloxera	Etendue totale du vignoble attaqué mais résistant	Etendue totale du vignoble détruit	Etendue du vignoble encore indemne	Etendue du vignoble traité par le sulfure	Etendue du vignoble reconstitué avant octobre 1904	Etendue du vignoble reconstitué d'octobre 1904 à mai 1905
Auxerre .:	17.526	1.970	14.656	900	270	6.956	751
Avallon ..	3.675	902	2.031	742	1	636	92
Joigny ..	7.227	1.173	5.939	115	42	2.556	485
Sens	3.311	372	2.859	80	41	894	88
Tonnerre.	4.780	278	4.464	38	»	1.764	158
Totaux.	36.519	4.695	29.949	1.875	354	12.806	1.574
						14.380	

Il ressort de ce tableau, qu'au mois de mai 1905, l'étendue du vignoble reconstitué était de 14.380 hectares, soit approximativement la moitié de l'étendue totale du vignoble détruit par le Phylloxéra à cette date.

Pendant les 8 années précédentes, on avait reconstitué, en moyenne, 1.534 hectares chaque année et, depuis l'arrivée de M. Chappaz, environ 2.000 hectares annuellement. A cette progression, il n'eût suffi que d'une dizaine d'années pour reconstituer le vignoble tel qu'il était avant l'invasion.

*
* *

Nous croyons pouvoir nous en tenir à ce qui précède pour ce qui se rapporte exclusivement à l'historique de l'invasion phylloxérique et de la reconstitution. Si succinct qu'ait été cet exposé rétrospectif, nous espérons qu'il a pu donner une physionomie générale suffisante des efforts entrepris et des résultats acquis, et nous ne saurions clore cette étude sans rendre un hommage de reconnaissance à tous ceux qui, à tant de titres divers, ont permis de remporter contre ce minuscule dévastateur qu'est le Phylloxéra une victoire décisive dont on a pu apprécier les difficultés et mesurer toute l'étendue.

Eugène Rousseaux,
Directeur honoraire
de la Station agronomique et œnologique de l'Yonne.

VINIFICATION DANS LES CAVES COOPERATIVES

La Cave coopérative se différencie de la petite exploitation privée par l'importance de la quantité de vendange traitée.

On peut établir entre les deux le même parallèle qu'entre l'usine et l'atelier de l'artisan. Si les procédés de vinification employés sont les mêmes dans leur principe, leur mode d'application sera différent. Il s'orientera dans le sens de l'industrialisation, en vue de l'abaissement du prix de revient.

Cette notion qui tend à se développer est encore loin d'être généralisée. Dans bien des cas, on se contente encore de transposer à la Coopérative la méthode de vinification, qu'utilisait le coopérateur individuellement, méthode en général onéreuse et imprécise. De nombreuses erreurs se propagent encore et nous croyons utile d'indiquer succinctement l'état actuel de la technique de la vinification.

Les procédés auxquels on fait appel couramment sont basés sur la recherche de la meilleure utilisation de la levure alcoolique aux dépens des levures sauvages. Le résultat désiré est obtenu par l'emploi des antiseptiques ; la capacité de résistance des levures sauvages à ces agents est plus faible que celle de la levure alcoolique ; leur emploi judicieux assure la prédominance de cette dernière.

Il serait excellent d'avoir recours aux antiseptiques produits naturellement par la fermentation : alcool et acide carbonique, tout en mentionnant le procédé « Superquatre » qui fait intervenir l'action sélective de l'alcool, il faut reconnaître que, d'une manière générale, cette idée n'a pas encore reçu d'application pratique généralisée.

On est obligé de faire appel à des agents extérieurs et, parmi eux, l'anhydride sulfureux est à peu près le seul utilisé.

Il offre l'avantage d'agir au cours de la fermentation à la fois comme antiseptique et comme acide ; en outre, il est d'un prix peu élevé.

Sa fonction antiseptique lui permet d'exercer les actions suivantes :

1° Action sélective sur les levures, procurant un gain d'alcool et une amélioration du bouquet ;

2° Action régularisante sur la fermentation ;

3° Action débourbante.

La fonction acide augmente le pouvoir dissolvant des moûts sur les matières solides et donne des vins plus riches en acidité fixe et en couleur.

Il convient de noter toutefois que, dans le cas où l'acidité des moûts est en déficit marqué, l'amélioration apportée par le sulfitage est rarement suffisante. Il faudra donc recourir à l'acide tartrique, conformément aux indications de l'acidimètre.

L'anhydride sulfureux est employé pour plus de commodité dans les petites exploitations sous forme de sel alcalin de l'acide sulfureux (métabisulfites) ou de solutions sulfureuses phosphatées.

Pour les Caves coopératives, il est économique d'employer des solutions sulfureuses préparées sur place à partir d'anhydride sulfureux liquéfié. Il est évidemment plus simple de l'incorporer au moût par barbottage direct, mais à no-

tre avis cette méthode ne garantit pas une répartition suffisante dans la cuve.

Tous les œnologues admettent la propriété assainissante du sulfitage.

Leur avis diffère, au contraire, lorsqu'il s'agit d'apprécier l'utilité des autres procédés ou produits préconisés par les divers auteurs.

La pratique du phosphatage est louée par les uns, critiquée par les autres. Il est au moins un cas dans lequel l'emploi de phosphate d'ammoniaque s'impose : c'est lorsqu'un début laborieux de la fermentation nécessite la préparation d'un pied de cuve.

Certains œnologues considèrent que l'assainissement de la vendange par un sulfitage modéré est suffisant pour permettre à l'ensemble des levures alcooliques indigènes de mener rationnellement la fermentation.

D'autres préfèrent, par un sulfitage plus poussé suivi d'un ensemencement, substituer aux levures indigènes un type de levure convenablement choisi de manière à orienter la fermentation vers le but convoité : augmentation du degré alcoolique, amélioration du bouquet. Les opinions de ces derniers sont d'ailleurs assez différentes et donnent lieu à quelques controverses parmi lesquelles nous enregistrons les suivantes :

Vaut-il mieux employer un ensemble de plusieurs races de levures ou une levure unique ?

Les levures cultivées sur du moût de raisin sont-elles plus ou moins vigoureuses et adaptées à la vinification, que celles qui sont cultivées sur du moût d'orges ?

Conclusion. — Sans vouloir les départager et en nous plaçant au seul point de vue pratique, nous ne pensons pas que la plupart des Caves coopératives possèdent une vaisselle vinaire de capacité suffisante, pour permettre le ralentissement des opérations que provoque une stérilisation efficace du milieu avant ensemencemnt. On ne peut reconstituer à la cave les conditions du laboratoire. La vinerie seule permettrait d'opérer le levurage d'une manière rationnelle. Nous conseillons au praticien de s'en rapporter à son expérience personnelle lorsque la science se révélera impuissante à le guider d'une façon précise.

René et Raymond Gourgas.
ingénieurs chimistes E. C. I. L.

VINIFICATIONS DIVERSES ET DERIVES DES RAISINS

La situation actuelle de l'économie viticole doit inciter les viticulteurs à présenter au consommateur une gamme assez variée de vins différents.

Vins blancs

La préparation des vins blancs comprend deux opérations distinctes : tout d'abord l'extraction du jus, ensuite sa mise en fermentation qui a généralement lieu après un débourbage préalable.

La technique d'extraction varie suivant l'importance de l'exploitation. Aussi laissons-nous aux viticulteurs le soin de le choisir.

Mais par contre, nous jugeons utile de donner les règles suivantes :

1° N'employer que des raisins blancs aussi mûrs que possible. Suivant le degré mustimétrique, on pourra obtenir la gamme des vins suivants : vins secs, vins moelleux, vins liquoreux.

2° Si l'on ajoute des produits sulfureux (métabisulfite de potasse ou anhydride sulfureux), opérer sur la vendange entière ; ne pas exagérer les doses : 10 gr. de métabisulfite par hecto de moût dans le cas des raisins sains et d'égouttage immédiat doivent être un maximum. Ici également un sulfitage importe moins qu'une aseptie aussi parfaite que possible du matériel.

3° Ne pas débourber le moût recueilli si la vendange est saine. Même dans ce cas, nous conseillons une fermentation avec macération courte, mais à la condition d'égrapper soigneusement la vendange. Le moût fermenté avec les bourbes donne un vin se clarifiant plus rapidement et plus brillant.

Si le raisin était avarié, procéder à un léger débourbage en enlevant seulement les grosses bourbes. De toute façon, le moût mis en fermentation doit être louche. Il donnera un vin fruité et plus moelleux.

4° Pas de remontage. Obtenir autant que possible des fermentations lentes à température basse. Dans ces conditions, le fruité et le bouquet sont plus développés.

5° Réduire dans la mesure du possible l'emploi du matériel métallique afin de réduire les possibilités de casse métallique.

6° S'assurer dès la fin de la fermentation de l'action de l'air sur le vin pour prévenir la casse oxydasique.

Des vins blancs excellents peuvent être élaborés avec des raisins atteints de Pourriture grise. Opérer comme ci-dessus, mais augmenter la dose d'anhydride sulfureux qui peut être portée à 10 ou 15 gr. suivant l'intensité de la Pourriture.

Vins rosés

Proscrire le grenache qui donnerait un goût de rancio et les raisins trop riches en sucre. Le vin rosé devrait être de préférence très frais, non liquoreux, mais moelleux.

Dans la plaine, le mélange aramon-carignan convient particulièrement ; dans les soubergues et les coteaux, l'aramon donne d'excellents résultats. Il en est de même du cinsaut que je recommande particulièrement. Et le Terret-Bourret en mélange peut également être retenu.

Les raisins rouges foulés et non égrappés, additionnés d'une quantité de métabisulfite de potasse n'excédant pas 10 gr. par hecto de moût si la vendange est saine, sont égouttés dans un foudre ou une cuve ouverte en bas. Le moût recueilli est abandonné à la fermentation alcoolique. Elle devrait se produire, comme pour les vins blancs, lentement et à température aussi basse que possible.

Lorsque la fermentation est terminée, soutirer dans des fûts légèrement méchés. Soutirer à nouveau en décembre, puis en février ou mars et faire la mise en bouteilles.

Vins de café

Dans certaines régions, ces vins ont une vogue croissante. Les cépages retenus pour la préparation des vins rosés conviennent. La technique est la même, seulement ne recueillir le moût que lorsque la fermentation a opéré pendant 24 heures. L'égrappage est à recommander. Les vins seront beaucoup plus tendres.

Blanquette

Nous distinguerons les viticulteurs qui ont l'habitude de cette préparation et ceux qui désireraient, pour la première fois, procéder à sa fabrication.

Aux premiers nous reconnaissons une réelle compétence basée sur de longues années de pratique. Toutefois, nous attirons leur attention sur les deux points suivants :

1° Vérifier tous les ans le degré mustimétrique initial. Bien des déboires proviennent du fait que d'une année à l'autre, les richesses saccharines sont trop différentes.

2° Faire la mise en bouteilles lorsque le degré mustimétrique apparent est voisin de 1025 et après avoir procédé à un collage et à une filtration.

Et pour les autres viticulteurs, voici le mode opératoire recueilli sous la plume qualifiée d'un praticien amoureux de son cru.

Choisir pour l'élaboration de la blanquette le cépage Mauzac blanc ou vert. Un peu de clairette peut y être mélangé.

Le raisin cueilli est doucement déposé dans des comportes. Pas de cahots qui viendraient meurtrir le grain et provoqueraient des fermentations anticipées. Chaque grappe est examinée ; les parties défectueuses ou douteuses sont rigoureusement exclues. Tout ce qui a été admis est placé à l'ombre sur un plancher et soumis à une douce température pendant 4 à 6 jours. Un grenier propre convient parfaitement. Il se produit alors une amélioration qualitative du raisin très sensible.

Le Mauzac a les grains durs, difficiles à détacher. Extraire le jus au moyen d'une masse en bois en pilonnant modérément. Ce foulage doit être aussi complet que possible afin que le pressoir ne donne qu'une petite quantité d'un liquide inférieur que l'on met à part.

Tout d'abord le moût déplaît à l'œil. Il renferme des écumes, des pépins, etc. qu'on élimine par passage sur une toile appropriée. Le jus sera alors mis dans des barriques spécialement réservées, placées dans un endroit frais de la cave. La fermentation dure de 4 à 5 jours : cela dépend de la température extérieure et du degré de maturité du fruit. L'orifice supérieur du fût est laissé entr'ouvert pour permettre aux écumes de fermentation de se déverser extérieurement sous la poussée de l'acide carbonique.

La fermentation active a cessé : le vin s'est dépouillé, est devenu jaune clair, il faut alors opérer le filtrage proprement dit qui débarrasse le vin de ses grosses lies et retient en même temps une partie des ferments.

Le filtre est un cône en toile blanche, fine, fermé à la pointe dont la base est

entourée d'un petit cercle en bois (le fer doit être proscrit), d'une capacité de 25 à 30 litres. Il est suspendu à 1 m. 50 du sol, dans un endroit peu éclairé et à température peu élevée.

Le moût qui a travaillé est versé dans les filtres, traverse l'étoffe, coule par la pointe et on le recueille au fur et à mesure dans des barriques à blanquette soigneusement appropriées. La futaille est remplie et placée à la cave à un endroit toujours frais. Opérer régulièrement l'ouillage des fûts et attendre la fin de l'hiver.

Pendant cette période, le sucre restant subit une fermentation lente, insensible, provoquant sa diminution.

Le vigneron habile doit être en état de fixer l'époque exacte de la mise en bouteille, par suite d'obtenir un mousseux naturel, car la mousse dépend exclusivement de la quantité de sucre restant au moment du tirage.

Si le vin ne contient pas une quantité suffisante de sucre, la mousse est manquée. S'il en contient trop, la mousse est violente, casse le verre ou chasse le liquide à côté du bouchon et vide en partie les bouteilles. Dans cet état, elles sont appelées recouleuses.

Le sucre de raisin étant décomposé en parties à peu près égales en acide carbonique et alcool, il est facile de calculer que si un litre de blanquette renferme 15 gr. de sucre, la bouteille hermétiquement fermée contiendra après la décomposition du sucre 4 litres d'acide carbonique donnant alors une pression de 4 atmosphères. C'est la pression idéale donnant à la blanquette sa grande mousse. Au-dessous, la mousse sera faible ou manquée. Au-dessus les verres risquent de casser. Enfin dans cet exemple, la blanquette ne renferme plus que des traces de sucre.

Comment fixer le moment du tirage ? La prise de densité peut provoquer quelques mécomptes. Elle doit être voisine de 1025. Mais il vaut mieux simplement faire déterminer la dose exacte de sucre par le laboratoire le plus rapproché. Si la quantité est comprise entre 20 et 30 gr., la mise en bouteilles doit être faite.

Au-dessous, une addition de sucre ou de moût concentré de même origine s'impose.

Au-dessus, laisser fermenter encore jusqu'à ce qu'on atteigne les doses limites.

Si l'analyse ne pouvait être faite, voici un moyen assez rudimentaire d'apprécier le moment capital : prendre un *poids connu* de liquide qu'on réduira au sixième par évaporation dans un bain-marie en évitant toute caramélisation. Lorsque le sirop refroidi sera à 13-15° de température, y plonger un mustimètre. Si la densité est voisine de 1075, faire la mise en bouteilles. Au-dessus, laisser encore fermenter. Au-dessous, ajouter un peu de sucre ou de moût concentré.

La mise en bouteilles peut être précédée d'un collage au blanc d'œuf, ou à la caséine.

Vins doux naturels et vins de liqueur

Grenache. — Le raisin de grenache noir, gris ou blanc, destiné à sa fabrication doit donner un moût titrant au moins 14° Baumé. S'il y a possibilité, les faire passeriller sur souche, sur paille ou de toute autre façon.

Fouler les raisins en proscrivant si possible le matériel métallique et mettre le moût avec ou sans pellicule (dans le premier cas, égrapper soigneusement) dans des fûts appropriés. Au cours de la fermentation, si le moût initial n'était pas assez riche, ajouter une quantité suffisante d'alcool pour atteindre un degré total voisin de 20-21°. L'affusion d'alcool doit être de préférence exécutée dans la deuxième moitié de la fermentation alcoolique lorsque le milieu titre approximativement 8° d'alcool, et si possible, en plusieurs fois. Lorsque la fermentation sera terminée, soutirer dans de la futaille propre. Répéter ces soutirages avant les froids de l'hiver, puis en mars et juste avant les vendanges suivantes. Conserver le vin en fûts pendant 2 ans au moins. Il peut alors être mis en bonbonnes en verre clair, exposées au soleil, alternativement pendant les mois les plus chauds et les mois les plus froids. Six mois de ce régime suffisent pour donner au grenache le goût de rancio indispensable. Tous les autres phénomènes de vieillissement acquièrent un complet épanouissement. Après soutirage et collage, le vin peut être mis en bouteilles.

J'insiste sur l'avantage de la macération des pellicules dans le moût au cours de la fermentation. Il faut, bien entendu, que le raisin soit sain. Dans ces conditions, le vin gagne plus de corps, de moelleux et une meilleure tenue.

Muscat. — On utilise le muscat blanc appelé aussi de Frontignan ou muscat de Lunel, additionné parfois d'une certaine proportion de muscat romain. Deux modes de préparation peuvent être choisis :

— Le mode naturel à partir de raisins suffisamment passerillés ;

— Le mode industriel à partir de raisins titrant au moins soit 14° d'alcool si la préparation doit être faite en vins doux naturels, soit 12°5 si la préparation doit être faite en mistelles.

Méthode naturelle. — Obtenir le passerillage sur souche de préférence. Fouler le raisin comme il est dit pour le grenache et mettre le moût et le marc égrappé dans des fûts convenables méchés à raison de 3 gr. de soufre par hecto. Quinze jours après décuver, par vent du nord de préférence et mettre le vin dans un nouveau fût, méché de la même façon. Opérer ainsi une succession de soutirages de manière à en avoir fait 5 ou 6 lorsque arrivera le mois d'avril. Mettre alors en bouteilles ou bonbonnes, sans ou avec collage ; et en attendant la vente ou la consommation, abandonner dans un endroit frais et obscur de la cave.

Contrairement au grenache, le muscat doit être consommé aussi jeune que possible. Se garder du goût de rancio qui pourrait se superposer au goût si délicat de muscat. Certains l'apprécient. Personnellement, nous faisons une différence fondamentale entre le grenache et le muscat. Nous déplorons le goût de rancio dans celui-ci ; nous l'aimons dans celui-là.

Méthodes industrielles. — *En vins doux naturels.* — Opérer comme pour le

grenache. Mais l'affusion d'alcool doit être faite dès *le commencement de la fermentation* alcoolique pour conserver le plus possible le goût de fruit.

Dès que la fermentation est terminée, continuer comme il est dit dans la méthode naturelle.

En mistelle. — Additionner le raisin égrappé ou le moût égoutté d'une quantité suffisante d'alcool aussi neutre que possible empêchant toute fermentation ultérieure. Le milieu doit donc titrer au moins 15° d'alcool. S'il y a macération, décuver après 15 jours. Le vin obtenu doit être soutiré un mois après, puis avant l'hiver et avant le printemps. La mistelle gagne à être conservée un an de plus que les autres vins muscat, avant sa mise en bouteille.

On peut également préparer des Maccabeux et Malvoisies. Opérer comme pour le grenache.

(*A suivre.*)

Michel Flanzy,
Directeur de la Station régionale
de recherches viticoles et œnologiques
de Narbonne.

ACTUALITÉS

Jean Barès : Chronique méridionale hebdomadaire.
Le Bosc : Chronique de législation viticole.
Le raisin de table dans le monde (P. M.).

Chronique méridionale hebdomadaire

La Sultanine. — Ce cépage est remarquable : les baies sont dépourvues de pépins et cette particularité rend sa consommation très agréable. Il est tardif, mais il peut mûrir parfaitement à Montpellier des fruits élégants à grains oblongs, fermes, d'un goût délicieux et qui paraissent assez résistants à la Pourriture grise. Par contre, le feuillage, à peu près entièrement glabre, redoute beaucoup le Mildiou.

En Asie Mineure, en Turquie, en Grèce où ce cépage est cultivé, il est connu comme une vigne fertile. Il en est de même en Algérie où il produit tellement qu'il peut ainsi arriver à l'épuisement. Il sert à l'obtention de raisins secs, mais il a aussi d'autres utilisations.

En France, il ne joue aucun rôle et n'existe guère que dans les collections. D'autres cépages orientaux, comme le Dattier de Beyrouth, ont cependant réussi à tenir une place infime il est vrai et assurément trop réduite encore. C'est que le principal obstacle à la culture de la Sultanine paraît résider dans le nombre insuffisant des grappes qu'elle porte, cette particularité devenant évidente dès la naissance de celles-ci. La plupart des rameaux ne portent pas de fruits.

Nous avons sous les yeux une souche de Sultanine conduite en guyot double avec des branches à fruits de 70 à 80 centimètres qui ne produit, très péniblement, que deux ou trois grappes. La constatation de cet état de choses avait été faite avant nous évidemment et avait motivé certaines mesures qui tendaient à

freiner l'alimentation en eau des jeunes rameaux en donnant à la tige, aux bras et aux branches à fruits un grand développement ou en leur imprimant des courbures et des arcures brutales, voire des torsions. Rien n'y fit, ou à peu près.

Transportée ailleurs, mais sur le même sujet, le même cépage ne fournit pas davantage de grappes. Finalement il fut abandonné à lui-même en quelque sorte, sur une clôture, au bord d'une allée ; entendons qu'après avoir servi de sujet d'études pour certains essais, notre Sultanine ne fut plus taillée.

On ne s'intéressa à elle que plus tard, soit l'année dernière, parce qu'elle avait donné une multitude de grappes, peut-être une centaine par souche, ce qui est remarquable pour une souche qui ne produit pas. Ce nombre fut ramené à 10 à la floraison par l'enlèvement d'une partie des inflorescences et le tout se développa normalement absolument comme une haie vive.

Et puis, en août, une formidable invasion d'Oïdium atteignit les feuilles et les grappes dont les baies éclatèrent et presque tout fut perdu. Par les journées chaudes, l'Oïdium avait trouvé un milieu très favorable dans la haie touffue. Cela aurait pu être prévu.

L'hiver dernier, la taille, si l'on peut dire, fut réduite à un élagage sommaire à la cisaille effectué sans soin particulier et destiné à réduire l'encombrement de la haie qui commençait à devenir gênante. Elle donna une foule de grappes ; mais le Mildiou prit ensuite sa part et il n'en reste pas plus de 10 à 15 actuellement. Et puis nous avons attendu l'Oïdium que 5 soufrages maîtrisèrent totalement. Et notre sultanine porte de magnifiques grappes normalement constituées, dont les baies sont sans tare et mûrissent parfaitement ; elle n'a pas l'air de s'épuiser et nous la chargerons davantage à l'avenir.

Le Corinthe rose qui est voisin et qui est conduit de même façon porte, lui, trente grappes par souche et est en excellent état.

On n'est pas sans constater l'heureux effet de l'absence de taille sur le nombre des grappes émises. A vrai dire, on s'en doutait un peu, car on sait bien que les vignes conduites ainsi produisent irrégulièrement parce que produisant trop à un moment donné. Ici l'épuisement est évité par la réduction du nombre des grappes au moment de la floraison. Rien d'ailleurs n'empêcherait de procéder à cette opération suffisamment tard alors que le Mildiou n'est plus ou est moins à redouter, et ce serait bien commode.

Ce qui ne manque pas d'attirer l'attention, c'est que les sarments laissés de toute leur longueur, ou à peu près, sur les souches taillées n'émettent que des rameaux sans grappe en général, alors que les sarments des souches non taillées portent des rameaux fertiles : c'est probablement parce que ceux-ci sont beaucoup plus faibles que ceux-là. D'autres mesures, et parmi elles l'allongement ou la torsion de la charpente, n'ont pas eu le même effet et cela tendrait à indiquer qu'elles n'ont aucune action sur la sortie des grappes. Et cela motive un grand nombre de remarques sur ce dernier sujet et d'autres. Les rapporter ici nous conduirait trop loin.

On ne croit tout de même pas que l'intérêt de la culture de la vigne en haies vivantes puisse actuellement dépasser celui d'une expérience ou d'une amusette.

Il n'en a pas toujours été ainsi et le docteur Guyot a décrit le remarquable aspect des vignes de la Haute-Savoie, entre Yvoire et Thonon, associées à des érables pour constituer des haies vives. Dans la vallée de l'Oise et dans celle de l'Aisne, il existait aussi des vignes qui grimpaient à l'assaut d'arbres vivants, pruniers et pommiers et dont la taille était, sauf à Noyon, un émondage rudimentaire.

Dans les régions chaudes et sèches comme se trouve être la nôtre, la coexistence de la vigne et d'arbres ou arbrisseaux vivants n'irait peut-être pas sans présenter des inconvénients, bien que l'arbre puisse quelquefois en souffrir plus que la vigne. Mais il est facile d'établir un support inerte.

On ne saurait admettre non plus que tous les cépages se trouveraient bien de ce traitement et ceux qui sont les plus tardifs ne s'en accommoderaient pas. Il convient à la Sultanine qui, ailleurs qu'en France, n'est parfois soumise à aucune taille.

Toujours est-il que les résultats sont ici favorables et cela tient, entre autres causes, à la suppression des effets nuisibles de la taille mis en lumière par les travaux de M. Winkler. Ils seraient de nature à faire admettre que la vigne dont certain auteur ancien disait qu'elle « n'aime pas » à être fumée, n'aime pas non plus à être taillée. Cela est peut-être vrai après tout, car notre vigne non taillée paraît avoir trouvé un parfait équilibre végétatif et cela se traduit visiblement par l'absence totale de rejets du porte-greffe (Rupestris du Lot). C'est au moins curieux.

En somme, pourquoi donc n'aurions-nous pas des haies de vigne en place de troènes, d'aubépines ou d'autres arbustes ? Ce ne serait pas tellement paradoxal, mais exigerait certaines précautions.

La qualité de la récolte. — La récolte sera en cours au moment où paraîtront ces lignes et l'on sera fixé sur ses qualités que nous ne connaissons encore pas.

On a pensé et même écrit il n'y a pas très longtemps que la qualité serait diminuée cette année par le retard de la maturité et l'action du Mildiou et aussi la sécheresse.

Or le temps est très beau jusqu'ici et la vendange saine ; tout retard de la cueillette ne peut qu'être favorable à la qualité des produits. D'autre part, les souches sont peu chargées en fruits, car la sortie a été faible et le Mildiou a sévi, et c'est un autre argument en faveur d'une bonne qualité. Enfin, les vignes sont relativement faibles.

Ce n'est que dans l'éventualité de pluies abondantes que la qualité pourrait se trouver diminuée, et par le mouillage qui en résulterait et par l'intervention de la Pourriture grise.

JEAN BRANAS.

Chronique de Législation viticole

Mesures prévues pour la récolte 1936

De la même manière que le décret du 14 septembre 1935 a prévu, pour la première fois, l'échelonnement de la sortie des chais de la récolte de 1935 (ap-

plication de l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935), un décret qui a paru au *Journal officiel* a autorisé la sortie des chais d'une tranche de la récolte de 1936.

Les quantités de vins nouveaux qui seront ainsi susceptibles d'être livrées sur le marché de la consommation de bouche sont fixées, provisoirement, au 1/10 des disponibilités.

Le minimum de 100 hectolitres par exploitation est maintenu.

Quant au montant des disponibilités sur lesquelles portera le quantum de la première tranche d'échelonnement envisagée, il est constitué par la partie de la récolte 1936 laissée libre après défalcation des quantités devant être bloquées (d'après les nouvelles prescriptions édictées al 'article 3 du D.-L. du 30 juillet 1935, le blocage prévu à la loi organique de 1931, est étendu aux récoltes comprises entre 300 et 400 hl. quand les disponibilités s'élèvent à plus de 78 millions d'hl. et aux récoltes comprises entre 200 et 400 hl. quand les disponibilités dépasseront 84 millions d'hl.).

Bien entendu, les stocks restants des années antérieures (y compris naturellement ceux de la récolte de 1935) demeurent régis par le décret d'échelonnement de la récolte de 1935 (D. du 14-9-1935). On sait qu'ils doivent faire l'objet avant le 1er octobre prochain d'une déclaration spéciale (v. la *Revue de Viticulture* du 13 août 1936, p. 124).

C'est donc que ces quantités de vin actuellement disponibles ou non ne pourront, en aucun cas, se trouver à nouveau immobilisées par les mesures d'échelonnement applicables exclusivement à la récolte de 1936.

Mesures d'application. — Les quantités de vin nouveau pouvant être livrées immédiatement à la vente seront calculées au fur et à mesure de la remise des déclarations partielles ou totales de récolte. Il est fait remarquer, à ce sujet, que la première tranche ne pouvant être inférieure à 100 hl., aucun compte d'échelonnement ne sera ouvert pour les viticulteurs dont la production totale n'excédera pas ce dernier chiffre.

Il est précisé, à cet égard, qu'en cas de métayage, la déclaration de récolte déposée par le propriétaire et celle souscrite par le métayer doivent être cumulées, puisqu'elles s'appliquent à une même exploitation. Ce sera donc le total de ces deux déclarations qui entrera en ligne de compte pour la fixation du montant des tranches d'échelonnement, sauf à répartir entre les intéressés le montant en question, au prorata des quantités ayant été déclarées par chacun.

Fixation des disponibilités existant à la propriété. — Les disponibilités servant de base au calcul de cette première tranche sont établies en déduisant de la récolte déclarée (à l'exclusion bien entendu des stocks) les quantités qui doivent *être provisoirement retenues* à la propriété (jusqu'à la publication au *Journal officiel* du montant total de la récolte 1936), au titre du blocage — c'est-à-dire :

1/3 pour les récoltes comprises entre 300 et 5.000 hl.;
1/2 pour les récoltes excédant 5.000 hl.

Aucune atténuation ne pourra être apportée à ces quantités ainsi immobili-

sées, même si les viticulteurs pouvaient revendiquer le bénéfice de dispenses de blocage pour une cause quelconque.

Cas d'applicaiton. — Soit un viticulteur qui dépose à la fois une déclaration partielle énonçant 200 hl. de vin nouveau (récolte 1936) et une déclaration de stocks pour 100 hl. La production de 1936 doit, seule, être considérée, et comme elle se trouve inférieure à 300 hl., il s'ensuit qu'aucun abattement ne peut intervenir, pour la détermination des disponibilités.

La première tranche atteindrait donc, au cas particulier 200/10=20 hl. Mais le minimum prévu étant fixé à 100 hl., c'est à ce chiffre que s'élèvera, en définitive, le montant de cette tranche.

Plus tard, ce récoltant remet une seconde déclaration libellée pour 500 hl. Dans ce cas, il y a lieu à limitation des sorties et les disponibilités de l'intéressé se trouvent ramenées à :

500×2/3=333 hl. 33 dont le 1/10=33 hl. 33 doit être porté à 100 hl. (minimum prévu).

Enfin, le même récoltant souscrit sa déclaration totale pour 3.000 hectolitres. Les disponibilités sont donc fixées à 2.000 hl. (3.000×2/3) et la première tranche d'échelonnement s'établit, dès lors, à $\frac{2\,000}{10} = 200$ hl,

Ainsi jusqu'à la publication d'un décret autorisant la livraison d'une nouvelle tranche, l'intéressé ne pourra faire sortir de ses chais, au titre de la récolte de 1936, plus de 200 hl. de vin.

Remarques. — On voit que les décomptes primitifs seront nécessairement revisés quand les récoltants remettront successivement une ou plusieurs déclarations partielles et une déclaration globale. De même pour les producteurs qui concentrent tout ou partie de leurs moûts ou de leurs vins. En ce qui les concerne, le calcul des disponibilités sera basé sur la récolte déclarée, diminuée des quantités évaporées par concentration.

Les tranches d'échelonnement seront, comme précédemment, réservées aux seules livraisons destinées à la consommation de bouche. Mais des envois « hors tranche » pourront être effectués en distillerie, en vinaigrerie ou à l'exportation sous la seule réserve que le total des sorties ainsi intervenues reste dans les limites prévues pour le blocage prévisionnel (2/3 ou 1/2 selon les cas).

A condition d'observer la même limitation, les expéditions de vendanges ou de moûts en nature, à des fabricants de moûts concentrés ou stérilisés ou à des préparateurs de mistelles, de vins de liqueur ou de boissons similaires, pourront être admises.

Enfin, il est précisé qu'une nouvelle tranche de récolte sera libérée quand, sur les places-témoins, le cours des vins de consommation courante, du type 9°, atteindra 10 fr. le degré-hectolitre.

LE BOSC.

Le raisin de table dans le monde. — Les lecteurs de la *Revue* savent que, du 18 au 23 octobre, se tiendra, à Tunis, le Premier Congrès international du Raisin et du Jus de raisin. Les nations où la viticulture est développée attendent

beaucoup de cette rencontre de leurs techniciens et des dirigeants de leur économie viticole, pour permettre l'extension de ces débouchés importants : la consommation des raisins, en nature, la consommation des jus de raisins frais ou conservés.

Pour que les échanges de vues qui se produiront pendant les séances du Congrès soient fructueux, il est nécessaire que des rapports de base très clairs et fortement documentés soient publiés avant la session. C'est ainsi que des rapports généraux sont déposés sur les problèmes suivants : Cépages — Raisins frais — Raisins de Corinthe, sirops, gelées, confitures — Raisins secs (autres que les raisins de Corinthe) — Jus de raisins — Moûts concentrés — Valeur médicale et thérapeutique du raisin — Propagande (Stations uvales) — Propagande (exportation).

La France s'est vu confier deux de ces rapports : celui de M. Chappaz (cépages) et celui de M. le professeur Marcel Labbé (Valeur médicale et thérapeutique du raisin). M. Bordet, qui a rédigé le rapport sur les moûts concentrés au nom des vignerons du Maroc, est aussi un vigneron français. Enfin, le rapport général du Congrès sera l'œuvre de M. Léon Douarche, directeur de l'Office international du Vin. On voit que la participation de la France à cette assemblée est de première importance. Une délégation française nombreuse suivra les travaux de ces Assises internationales.

Pour préparer les travaux du Congrès de Tunis, un premier document vient d'être publié par M. Léon Douarche, « *Le raisin de table dans le monde* », qui donne, pour tous les pays producteurs, des statistiques récentes et les caractéristiques de la culture, du commerce et de la consommation des raisins. Le progrès très réel accompli dans ces dernières années chez certaines nations, apparaît nettement à la lecture de cet ouvrage de 150 pages. L'auteur, qui, outre les fonctions de directeur de l'Office international du Vin, occupe le poste de président de l'Union internationale des Stations uvales, était l'homme le mieux placé pour rédiger ce document, base essentielle des travaux du Congrès.

Voici comment conclut M. Léon Douarche : « Nous croyons que le Congrès de Tunis est appelé à provoquer un mouvement retentissant en faveur du raisin dans tous les pays du monde et spécialement dans les pays musulmans et qu'il renforcera l'action à laquelle nous nous sommes attaché à l'Office international du Vin depuis la création de ce dernier, à savoir l'utilisation de tous les produits de la vigne, et pas seulement du vin, en vue de réaliser un avenir meilleur tant au point de vue de l'hygiène et de la santé publique, que de l'économie nationale de tous les pays où la vigne est cultivée et où la crise viticole, due en grande partie à une pléthore de la production du vin, sévit, hélas, depuis de nombreuses années. »

Notre *Revue* est persuadée que, cette fois encore, M. Léon Douarche aura vu juste, puisqu'il aide si bien lui-même à la réalisation de son vœu. — P. M.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°. 135 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 150 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr.; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr.; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr.; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr.; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 400 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr.; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr.; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Midi — *Nîmes (14 sept. 1936). — Cote officielle :* Vins rouges 8 fr. 50 à 9 fr. : Aramon et Blanc de blanc, 9 fr. à 9 fr. 25; Montagne, 8°5 à 10°, 9 fr. à 9 fr. 50; Clairettes, 9 fr. 50 à 10 fr. » ; Rosés, 9 fr. 50 à 10 fr. ; Vins de Café, 9 fr. 50 à 10 fr. ; moyenne, 9 fr. 25.

Montpellier (15 sept.). — Vins rouges, 9 fr. » à 10 fr. ». Rosé, » fr. » à » fr »; Blanc, de blanc 9 fr. 25 à 10 fr. ; moyenne 9°, 9 fr. 50.

Béziers (11 sept.). — Rouges 8 fr. 75 à 9 fr. 25; moyenne 9 fr. 15 pour les 9 degrés; Rosés, 9 fr. 50 à 9 fr. 75; Blancs, 9 fr. 50 à 10 fr. ».

Minervois (13 sept.). — Marché d'Olonzac, 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois; moyenne, 9 fr. 50.

Perpignan (12 sept.). — Vins rouges 8°5 à 11° 8 fr. 50 à 9 fr. 75. Chambre de Commerce, moyenne, 8 fr. 50 pour les 9 degrés.

Carcassonne (12 sept.). — Vins rouges 8° à 11°, de 9 fr. 50 à 9 fr. 75 suivant degrés; moyenne des 9°, 9 fr. 25.

Narbonne (10 sept.). — Vins rouges de 8 fr. 75 à 9 fr. 75, moyenne, 9 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum » fr. le quintal, orges, 77 fr à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 80 fr., saucisse rouge, de 60 à 85 fr. ; Sterling, 30 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 187 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 30 à 9 fr. 80. — Longe, de 9 fr. » à 12 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité. 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 300 à 500 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Pêches, 300 à 1000. — Prunes, 400 à 600 fr. — Figues, 250 à 700 fr. — Raisin blanc du Midi, 200 à 290 fr. ; noir, 140 à 200 fr. : œillade, 180 à 280 fr. ; muscat d'Espagne, 500 à 850 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 400 à 550 fr. — Noisettes, 500 à 680 fr. — Dattes, 530 à 650 fr. — Melons de Nantes, 2 à 6 fr. — Artichauts de Paris, 25 à 80 fr. — Choux-fleurs, 10 à 80 fr. — Oseille, 30 à 80 fr. — Epinards, 40 à 70 fr. — Tomates, 50 à 100 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 50 à 90 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 60 à 280 fr. — Haricots à écosser, 70 à 120 fr. — Carottes, 35 à 150 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.